

Mai 2020

BOURGOGNE



Finie la règle du km autour de chez soi, vive celle des 100 km en attendant plus ! Même si restreint dans un premier temps, ce rayon d'action, nous permet enfin de prendre l'air tout en respectant les règles en vigueur. Aussi, pourquoi ne pas en profiter pour [re]découvrir lieux insolites ou chefs d'œuvre du patrimoine bourguignon ? Se balader dans des forêts paisibles, des vignes pleines de promesses, ou des petits villages au charme fou ou bien encore aller à la rencontre gourmande de producteurs amoureux de leur terroir... C'est ce que vous propose le Petit Futé avec cette nouvelle édition du guide Bourgogne.

Epicurienne, généreuse, authentique, ainsi se définit la Bourgogne ! Avec ses 4 départements, ses Villes d'Art et d'Histoire et ses Plus Beaux Villages de France, la région foisonne de richesses. Chargée d'histoire et d'un art de vivre qui lui est propre, la Bourgogne ravit les amateurs de belles et bonnes choses.

Féru de vieilles pierres et de légendes, parcourez les routes de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Nièvre et de la Saône-et-Loire à la découverte d'un patrimoine historique remarquable. Des vestiges gaulois de Bibracte à la sobriété du clocher roman de l'église Saint-Etienne de Nevers, des trésors de l'abbaye de Cîteaux au majestueux château d'Ancy-le-Franc, la Bourgogne vous réserve d'innombrables splendeurs. Plongez au cœur de la culture avec une Bourgogne vibrante et passionnée d'art. Visitez les nombreux musées et maisons de pays que comptent ses départements, enrichissez vos connaissances au travers des expositions et venez vous divertir dans l'un des innombrables rendez-vous artistiques et fêtes populaires qui toute l'année animent le territoire bourguignon.

Soyez patients et attentifs, et la Bourgogne vous dévoilera le plus beau de ses trésors : sa nature généreuse et préservée. Chaussez vos chaussures de randonnée, et échappez-vous sur le toit de la Bourgogne, au sommet du Haut-Folin, où par temps clair vous pourrez voir le mont Blanc. Vivez une expérience inoubliable au cœur de la forêt domaniale des Bertranges à l'écoute du brame du cerf. Enfourchez votre vélo et parcourez l'un des multiples chemins de halage à la découverte des paysages vallonnés, à moins que vous ne préféreriez sillonner l'un des neuf canaux qui irriguent la région, plaçant cette dernière au rang d'honneur du réseau fluvial de France. Venez vous ressourcer dans le Parc régional du Morvan, poumon de la Bourgogne, où les lacs servent de miroir aux forêts et aux collines. La Bourgogne se vit sans modération, et vous invite sur ses chemins gourmands et ses routes des vins. Savourez les yeux fermés ces terroirs qui, là dans une auberge de pays, ici à la table d'un étoilé, là encore chez un vigneron ou en vente directe chez un petit producteur, soulignent l'authenticité des produits bourguignons. Chaque département a ses saveurs emblématiques et beaucoup font la renommée de la région sur le plan international. La moutarde de Dijon, les Anis de Flavigny, l'andouillette de Chablis, les Négus de Nevers, le bœuf de Charolles, et la succession de villages aux noms emblématiques, Pommard, Beaune, Chassagne-Montrachet..., font de la Bourgogne une terre dont on savoure les qualités.

NB : La Bourgogne est ancrée dans son histoire, dans ses traditions et dans son terroir local, mais elle est également résolument tournée vers l'avenir, et en ces temps où la crise sanitaire du Covid-19 frappe commerçants, restaurateurs, hôteliers et acteurs du tourisme, Le Petit Futé leur dédie ce guide en signe d'espoir. Il est probable que des erreurs apparaissent à la lecture du guide, sur des établissements ayant fermé leurs portes, sur des tarifs ou des horaires d'ouverture, des programmations, ce dernier ayant été terminé alors même que le virus touchait la France. Toute l'équipe du Petit Futé soutient ces différents acteurs en sortant ce guide pour anticiper l'avenir et espère que chacun rouvrira dans les meilleures conditions.

Infos pratiques : BOURGOGNE 2020-2021 - Le Petit Futé - Version numérique offerte - 672 pages quadri.

Prix public : version print : 9,95 € - version numérique : 4,99 € - Disponible sur : <https://boutique.petitfute.com>

Retrouvez le Petit Futé sur Internet, votre smartphone et votre tablette : www.petitfute.com

Service Presse : ouvrage disponible en service de presse sur simple demande par courriel avec vos coordonnées postales complètes à l'attention de Jean- Mary Marchal - Email : marchal@petitfute.com